

A6

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 58-152468

(43)Date of publication of application : 10.09.1983

(51)Int.Cl.

A23L 1/325

(21)Application number : 57-035616

(71)Applicant : KATAYAMA TARO

(22)Date of filing : 06.03.1982

(72)Inventor : KATAYAMA SHIZUKA

(54) PASTE PRODUCT

(57)Abstract:

PURPOSE: To prepare a paste product having high yield of collected meat, low change of properties of quality, oxidation and change in color, by using finely granulated raw meat obtained by cutting and grinding fishes and shellfishes, shells, and animals in frozen or refrigerated state into \leq a specific particle size as a main raw material.

CONSTITUTION: Raw meat of fishes and shellfishes, shells, and animals stored at \leq a freezing temperature, preferably at $-15^{\circ}\text{W}-20^{\circ}\text{C}$, is ground by a high-speed grinder for cutting into fine particles into \leq about 200 micron average particle size. It is used as a raw material or kneaded further with animal or vegetable fats and oils to give a paste product.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office

⑪ 特許出願公開

昭58—152468

④公開 昭和58年(1983)9月10日

発明の数	3
審査請求	未請求

(全 3 頁)

福岡県遠賀郡水巻町猪熊1518の
4

①出 願 人 片山太郎
福岡県遠賀郡水巻町猪熊1518の
4

1. 啓明の名利
利毀

1. 石英、炭素、炭酸で、大略20ミクロン以下の平均粒度に到達
 分解、破砕、球化、集束、中級線、高級線の微細な生じた原料
 にして作り繋ぎ

2. 寒凍乾燥状態、大略200ミクロン以下の平均粒度に到達
分解破砕工程、製糖糖、甲殻糖、澱粉の微細生田、生田の
主原料に、乾燥微細生田、生田が添加、濃縮工程に用いる
砂糖とすなり製糖。

④ 食料原料状態から、大豆のミシロンの平均粒度と油
所新原料より大豆、豆殻、豆殻の微粒生油と生油
の^{大豆}油と豆殻油性油脂を原料とし、生油と生油及び
豆殻油性油脂が主成分に混和、流注してあることを特徴と
する特許案。

本発明は、ネリ製品に関するものである。ネリ製品の特に、箱、
又は缶等の水産ネリ製品は水でうすれた、すり粉が使用されて
おり、このために採肉歩留りは低い上に製品の組織化程度も

他人、変態、軽化、不笑が第1として、下衆がある。本説明は
この存在、従来の下衆を改良したもので、義務的進みが高く、
不笑の変態、軽化、変色の少ない装束、顔の美しい装品に
関するものである。

本説明は集果糖、半乳糖、葡萄糖の液素性内工を温度で
200ミロン以下の状態に高温分解、破砕する工自己消化成
形調整される様に作る工業に、更にこれに添加あるいは、原料工
部相担性油酸之添加可也。法所、濃縮する工、果糖は消果
(果糖) 注付
工也。次、液体保存性が向上し、しかも本来の水工を処理も
省略出来る様に作る工業に、これと種用にて製造した、水引
聚和は酸化、変色、品質の劣化が抑制される様に作る工
業工部打直し結果、いかにその工部打直しのものである。

次に本発明の製造方法についてのべる。

山梨肉研究

生葉肉の頸部、内臓、皮膜を除去して、検出処理を行い、水エング処理は行わず（1枚毎に処理して行い）、凍結温度以下の温度に凍結させる。

こゝで水エウレ処理は水産利数の工務では、何尺の
工程であり、これによつて果肉の皮下脂肪、血液、果実成分など
好ましくない透物質が除去されている。

しかしながら本発明では、この工程を省略しても必要時には全く問題のないものを得ることが出来る工業に氷工法による

